ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG



Grapos



Mit gutem Gewissen aus dem Glas genießen

Nachhaltigkeit in der Gastronomie.

Ein Unternehmen mit Visionen

Grapos entwickelt seit über 50 Jahren Postmix-Sirupe und passende Ausschanktechnik. Treibende Kraft ist Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg, der das Familienunternehmen vor 40 Jahren übernommen hat. „Früher wurde die Postmix-Technologie eher belächelt", erinnert sich Zmugg. „Als die Klimakrise ein Thema wurde, wurde es für uns zu einem Herzensprojekt, das nachhaltige Postmix-Getränkesystem für die Gastronomie attraktiver zu gestalten. Unsere umfangreiche Produktpalette zielt außerdem darauf ab, den Gästen Top-Qualität mit wenig Personalaufwand zu bieten." Grapos hat den Service für Gastronomen stetig verbessert und den Wartungsaufwand minimiert. Service und Lieferung aus einer Hand vereinfachen die Abläufe. „Bei uns wird niemand von A nach B geschickt", erläutert Zmugg.

INFORMATIONEN
Klimaschonender Getränkeausschank ist heute eine Pflicht für zukunftsorientierte Gastronomen. Die Umstellung auf nachhaltige Systeme spart Energiekosten und vermeidet Flaschenpfand – ein Gewinn für Umwelt und Kasse.

Nachhaltigkeit auf allen Ebenen

Ein wesentlicher Beitrag zur Nachhaltigkeit von Grapos-Getränken liegt in der Abfüllung und dem Transport. Da das Konzentrat erst in der Schankanlage mit Wasser versetzt wird, haben die Konzentrate ein geringeres Volumen als Getränke in Mehrwegflaschen. Das reduziert das Transportgewicht erheblich und vermeidet den Rücktransport sowie die Reinigung der Flaschen. Zudem benötigen die Konzentrate weniger Platz bei der Lieferung und im Lager. Die Kühlung erfolgt direkt beim Zapfen im Schankgerät, was viel Energie spart.

Nachhaltigkeit in der Unternehmens-DNA

Eine Studie der TU Graz hat mit dem Sustainable Process Index (SPI) berechnet und zertifiziert, dass Grapos-Getränke einen 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck und eine 90 % geringere CO_2-Belastung verursachen als konventionelle Mehrwegflaschen. „Wir haben den Fußabdruck berechnen lassen, um die Nachhaltigkeit unseres Systems zu belegen", betont Zmugg.. „Für unsere Kunden ist es wichtig, dass sie sich auf unsere Zertifikate verlassen können. Wir unterstützen gerne bei der Umstellung auf ein nachhaltiges Getränkeausschanksystem."

Fazit

Grapos zeigt, wie Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können, um nachhaltige Lösungen für die Gastronomie zu bieten. Mit Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit setzt das Unternehmen Maßstäbe und unterstützt Gastronomen dabei, umweltbewusst zu handeln. So wird jeder Schluck aus dem Glas zu einem Genuss mit gutem Gewissen.

www.grapos.com